



THIERRY CONSTANTIN

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : Gamay "Vieilles Vignes"

- Dénomination du vin : Gamay "Vieilles Vignes" AOC Valais
- Couleur : Rouge
- Cépage : Gamay
- Millésime : 2023
- Age des Vignes : 49 et 57 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
 - "Plan Signèse" Commune d'Ayent 600 m. (12'000 pieds/ha)
 - "Combaz d'Arbaz" Commune d'Ayent 690 m. (12'500 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Sol morainique, schisteux et argilo-calcaire
- Vendanges manuelles le 16.09.2023
- Rendement : 60 hl/ha
- Type de vinification : Saignée de 25%, macération pré-fermentaire durant 5 jours, fermentation thermorégulée, cuvaison 16 jours, rétrogradation malo-lactique, filtration légère (3 mu)
- Elevage : 9 mois en cuve inox
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 12.5 % vol.
- Dégustation : Robe rouge violacée, nez aux arômes de fruits noirs et rouges
Bouche fraîche et tonique. Tanins fermes et mûrs.
Final croquant et juteux aux notes de cassis et framboise.
- Température de service : 11 à 13°
- Alliance gastronomique originale : Couscous aux légumes, Caille grillée,
Travers de porc aux 5 épices, dessert à la cerise.
- Prix privé : 16.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20